

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Siti, Eny Yulianti, dan A Ghanaim Fasya. 2010. Penurunan Angka Peroksida Dan Asam Lemak Bebas (FFA) Pada Proses Bleaching Minyak Goreng Bekas Oleh Karbon Aktif Polong Buah Kelor (*Moringaoliefera*) Dengan Aktivasi NaCl. *Jurnal Fakultas Sains. Malang. Vol.1 No.2 Hal 96*.
- Amin, A Hamzah A.A. 2005. Hepatoprotective effects of Hibiscus, Rosmarinus and Slavia on azathioprine-induced toxicity in rats. *77 (3): 266-278*.
- Ayu, Dewi Fortuna dan Farida Hanum Hamzah.2010. Evaluasi Sifat Fisika - Kimia Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Pedagang Makanan Di Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Riau. Vol.9 No1: 8-9*.
- Dalimunthe, Nur Asyiah. 2009. Pemanfaatan Minyak Goreng Bekas Menjadi Sabun Mandi Padat. Jurusan Teknik Kimia. Tesis: Universitas Sumatra Utara.
- Elmatris dan Alioes Y, 2006. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kejernihan Asam Lemak Minyak Goreng Kelapa Sawit Bermerek dan Tidak Bermerek Dengan Metode Titrasi Huble. Universitas Andalas.
- Fauziah, Saifuddin S, dan Ulfah N. 2013. Analisis Kadar Asam Lemak Bebas Dalam Gorengan Dan Minyak Bekas Hasil Penggorengan Makanan Jajanan Di Workshop UNHAS. Artikel.
- Febriansyah, Reza. 2007. Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak Pada Kacang Sulut. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Halliwell, B and Gutteridge J.M.C. 2007. Free Radicals in Biology and Medicine Fourth Edition. New York: Oxford University Press.
- Hildayani, T. 2013. Kandungan Zat Gizi Makro Dan Pengaruh Bumbu Terhadap Asam Lemak Bebas Perpori Soto Makassar. Undergraduate. Universitas Hasanuddin.
- Isnaini, Lailatul. 2010. Ekstraksi Pewarna Alami Berantioksidan dari Rosella. Teknologi Pertanian. Malang. *Vol.1 No.1 Hal.18*.
- Kateren. 1987. Pengantar Teknologi dan Lemak Pangan Edisi 1. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- _____, S 2008. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press.

_____, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan Edisi 6. Jakarta: UI Press.

_____, S. 2003. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press.

_____, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: Penerbit UI Press.

Krishnamurthy, R.G dan Vernon C.W. 1996. Salad Oil and Oil-Based Dressings. Di dalam: Bailey's Industrial Oil and Fat Technology, Edible Oil and Fat Product: Product and Application Technology. New York: Wiley-Interscience Publication.

Kurniadin, Adidan Murdiono. 2011. Penjernihan Minyak Goreng Bekas Dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Arang Biji Salak. Skripsi: Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. UNDIP. Semarang.

Kusmardiyana, S, Melati I, dan Nawawi A. 2007. Detail Penelitian Obat Bahan Alam: <http://bahan-alam.fa.itb.ac.id>, Diakses pada tanggal 15 November 2014.

Mardiah, Hasibunan, S. Rahayu, A. Ashadi R.W. 2009. Budidaya dan Pengolahan Rosella Edisi Ke-1. Jakarta: Agromedia.

Mardina, P, Faradina E, dan Setyawati N. 2012. Penurunan Angka Asam pada Minyak Jelantah. *Jurnal Kimia*. Vol:6 (2): 196-200.

Maryani, H dan Kristina. 2005. Khasiat dan Manfaat Rosella. (Dalam Skripsi Agnes, 2009). Jakarta: PT Agro Media Pustaka. pp:2-33.

Maryani, H. dan Kristiana, L. 2008. Khasiat dan Manfaat Rosela. Jakarta. PT Agro Media Pustaka. Hal 6, 25-31.

Maskan, M dan H.I Bagci. 2003. Effect of Different Adsorbents On Purification of Used Sunflower Seed Oil Utilized For Frying. *Journal of Food Technology* 217: 215-218.

Mulyati, S dan Meilina H. 2007. Pemurnian Minyak Jelantah dengan Menggunakan Sari Mengkudu: <http://222.124.186/gpl140/go/2007-srimulyati>, Diakses pada tanggal 18 November 2014.

Nasir, Neil S.W, Nurhaeni, dan Musafira. 2014. Pemanfaatan Arang Aktif Kulit Pisang Kepok (*Musa normalis*) Sebagai Absorben Untuk Menurunkan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas Minyak Goreng Bekas. *Journal Of Natural Science Vol. 3(1): 24-25*.

- Nur, Ramla. 2012. Pemurnian Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif Dari Sabut Kelapa. Skripsi: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Papua.
- Nurhayati, Ari. 2010. Penilaian Inderawi (Uji Organoleptik). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. FPTK. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Pangkahila, W. 2007. Memperlambat Penuaan Meningkatkan Kualitas Hidup Anti Aging Medicine Cetakan Ke-1. Jakarta: Buku Kompas. Hal 8-11
- Paramitha, Andi Reski A. 2012. Studi Kualitas Minyak Makanan Gorengan Pada Penggunaan Minyak Goreng Berulang. Skripsi: Unniversitas Hasanuddin.
- Perkins, E.G. 1967. Formation of Volatile Decomposition on Production in Heated Fats and Oils. *Journal Of Food Technology*. Vol.21(4): 125-130.
- Rahayu, Lucia Hermawati, dkk. 2014. Potensi Sabut dan Tempurung Kelapa Sebagai Adsorben Untuk Meregenerasi Minyak Jelantah. *Journal Kimia Industri*. Vol 10.No1: 52.
- Ramdja, A Fuad, dkk. 2010. Pemurnian Minyak Jelantah Menggunakan Ampas Tebu Sebagai Adsorben. *Jurnal Teknik Kimia Universitas Sriwijaya*. Vol.17 No.1.
- Rasjiddin, Irham. 2006. Pembuatan Arang Aktif Dari Tempurung Biji Jambu Mede (*Anacardium occidentale*) Sebagai Adsorben Pada Pemurnian Minyak Goreng Bekas. Skripsi: Institut Pertanian Bogor.
- Rukmini, A. 2007. Regenerasi Minyak Goreng Bekas Dengan Arang Sekam Menekan Kerusakan Organ Tubuh.Seminar Nasional Teknologi 2007 (SNT 2007). ISSN: 1978-9777.
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Markara Sains* 13: 23-8.
- Sudarmadji, S, dkk. 2007. Analisa Bahan Makanan danPertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardisono, L. 2007. Tanaman Kelapa. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Susiwi. 2009. Penilaian Organoleptik. Jurusan Pendidikan Kimia. FMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung. Handout.
- Suwandi, Trijono. 2012. Pemberian Ekstrak Kelopak Bunga Rosella Menurunkan Malondialdehid Pada Tikus Yang Diberi Minyak Jelantah. Thesis. Universitas Udayana Denpasar.

- Tjitrosoepomo, G. Taksonomi Tumbuhan Obat-Obat. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Udayanti, Rini. 2010. Modul Pengelolaan Industri Kimia Skala Kecil (IKK). Surakarta.
- Widyanto, Poppy Suryaatmaja dan Anne Nelistya. 2009. Rosella Aneka Olahan, Khasiat, dan Ramuan. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wijayanto dan Nelistya. 2008. Perbandingan Antioksidan dan Teh Dari Bunga Rosella Dan Kumis Kucing. Yogyakarta : UGM Press.
- Winarni, Wisnu Sunarto, dan Sri Martini. 2010. Penetralkan dan Adsorpsi Minyak Goreng Bekas menjadi Minyak Layak Konsumsi. Semarang: FMIPA UNNES. Vol.8 No.1.
- Yustinah, Hartini. 2011. Adsorpsi Minyak Goreng Bekas Menggunakan Arang Aktif dari Sabut Kelapa. (Prosiding Seminar). Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta.